

目的 昨年、本学会で中間発表された標準生活費試算の中での汲みつくされていらない問題に今後必然的によまなくされる家事労働時間短縮にとまがう生活手段の代替がどの問題がある。本研究はこの生活手段の一つである調理技術の水準—食生活に関する総合的水準—を定証的に明らかにすることである。食生活に関するものに① 知識に関するもの、② 技術に関するもの、③ その他がある。今回は②の技術を中心にその代替、サービスの比較検討を中心に行う。

方法 事前にアンケート調査を行つた被験者—40才前後の婦人と対称者として20代婦人、大学生、高校生—に市販の調理済食品と同様なものを実際に作らせ、出来上がった料理と市販品の風味や価格を比較検討する。調理技術・経験の有無と料理の出来上がりとの関係を調理時間・手順・動作を記録・測定し、同条件下で行つた場合の差異の有無を探る中で現在家庭婦人の調理技術の水準を探る。

結果 市販の調理済食品の価格にしろる材料費は実際に作つた結果おおよそ $\frac{1}{2}$ 以下であった。特に卵を主材料としたようなものは材料費が安いため、さらに割安になつて $\frac{1}{3}$ 以下のものもあった。しかし、材料費に調理時間を加算して、市販品と比較するとゴロツケのような大量生産される冷凍品では自家製のものがコスト高となつた。味の質で比較してみると、レストランの味として市販されているものでも冷凍品は画一的な味付けで自家製の食した時のような満足感とは微妙なちがひがある。教育、マスコミの発達で一般に調理技術の水準は高くなつていゝ。その技術を今後、短時間にどう生かされるかか問題である。